

**Simonetta Dondi dall'Orologio**

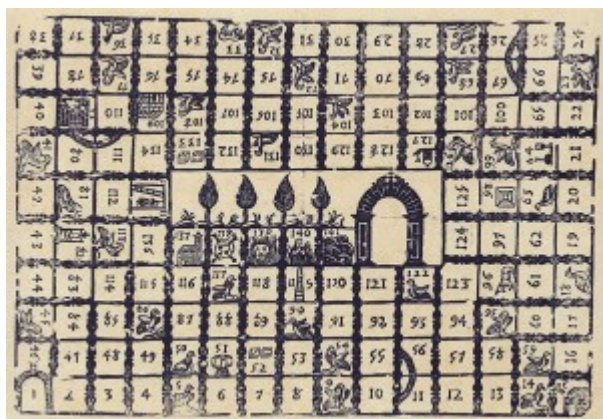
Con il famoso proverbio “chi no magna l’oca a San Martin nol fa el beco de un cuatrin” ci ricorda che gli abitanti della Padania avevano l’abitudine per questa data di mangiare castagne ed oca e vino...una usanza, quella di mangiare oca, per avere fortuna.



Questa tradizione si ispirerebbe a una leggenda medievale sulla vita del santo quando nel 371 per acclamazione fu eletto vescovo di Tours, lui però si nascose in campagna perchè preferiva continuare a vivere come semplice monaco. Ma la strida di un storno d’oche rivelò agli inseguitori il nascondiglio del santo, che dovette accettare e diventare il grande vescovo che è stato.

Esiste, però, un’altra interpretazione: dice che visto che le oche selvatiche migrano verso sud all’approssimarsi dell’inverno, ai primi di novembre è facile cacciarle e

dopo, naturalmente, cucinarle.



In ogni modo la scelta del grasso volatile come cibo tipico della festa di San Martino non è casuale perché dietro la popolare usanza gastronomica si celano vestigia di antiche credenze religiose che deriverebbero dalle celebrazioni del “Samuin” Celtico: l’oca di san Martino sarebbe dunque una discendente di quelle oche sacre ai Celti, simboli del Messaggero divino, che accompagnavano le anime dei defunti nell’aldilà. Come del resto era per i Veneti, perlòro l’oca era sacra dato che collegava i tre elementi della Terra, dell’Acqua e del Cielo. E accompagnava i defunti nell’ultimo viaggio.



L’oca, che è un animale intelligentissimo (perciò quando si dice di una donna che è un’oca in realtà è un complimento!) simboleggiava addirittura la dea Grande Madre dell’universo e dei viventi. E un’eco di questa credenza è rimasta in un gioco di origine celtica, il “Gioco dell’Oca”, che ha al suo centro, come meta finale, proprio quest’animale.

I pranzi a base d’oca nei giorni di San Martino, sono tipici soprattutto del nord, Friuli, Veneto, Lombardia e Romagna. Come accade ad esempio nell’antica “Sagra dell’Oca” di Morsano al Tagliamento, in provincia di Pordenone, dove per la “Cena di

San Martino” viene servito un intero menù a base d’oca.



Ma la ricetta della pianura padana più diffusa per San Martino, simile nella preparazione alla “casoeuola” a base di maiale della Lombardia, è il “bottaggio”: nell’oca così cucinata la freschezza e la fragranza della verza attenua l’intensità del suo sapore un po’ dolciastro.

### Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Condividi su Facebook \(Si apre in una nuova finestra\) Facebook](#)
- [Condividi su X \(Si apre in una nuova finestra\) X](#)
- [Condividi su Pinterest \(Si apre in una nuova finestra\) Pinterest](#)
- [Condividi su LinkedIn \(Si apre in una nuova finestra\) LinkedIn](#)
- [Invia un link a un amico via e-mail \(Si apre in una nuova finestra\) E-mail](#)
- [Stampa \(Si apre in una nuova finestra\) Stampa](#)
- [Condividi su WhatsApp \(Si apre in una nuova finestra\) WhatsApp](#)
- [Condividi su Telegram \(Si apre in una nuova finestra\) Telegram](#)